

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Konsumsi beras di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia. Ketergantungan masyarakat Indonesia yang sangat tinggi terhadap beras akan menjadi masalah jika ketersediaan beras sudah tidak dapat tercukupi. Hal inilah yang dapat mengganggu ketahanan pangan nasional (Badan Pusat Statistik Nasional, 2009).

Pada tahun 2014 konsumsi beras di Indonesia sebesar 96,32 kg/kapita/ tahun. Meskipun mengalami penurunan dari tahun sebelumnya, akan tetapi masih jauh melebihi rata-rata tingkat konsumsi beras dunia yaitu sebesar 60 kg/ kapita/ tahun. Hal ini akibat dari kebijakan pemerintah mengenai pergeseran pangan pokok dari pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian ke pangan pokok nasional yaitu beras. Dengan kondisi ketergantungan pangan pada satu jenis produk dapat menjadikan Indonesia rawan pangan, oleh sebab itu diperlukan pengembangan produk pangan pokok lain pengganti beras (Kementerian Riset dan Teknologi, 2014).

Ketergantungan penduduk Indonesia terhadap makanan pokok beras sangat tinggi. Sekalipun Negara Indonesia adalah Negara agraris, Indonesia masih mengimpor beras untuk memenuhi kebutuhan akan beras. Upaya mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi beras yang sangat tinggi adalah dengan diversifikasi konsumsi pangan

alternatif. Program diversifikasi pangan belum dapat berhasil sepenuhnya karena keterikatan masyarakat yang sangat kuat dengan konsumsi beras (Rachman, 2008). Beras merupakan sumber karbohidrat yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat, sementara itu Indonesia kaya akan sumber karbohidrat lain seperti singkong, jagung, sorgum, sagu, talas dan umbi-umbian lainnya (Budjianto dan Yuliyanti, 2012). Bahan-bahan tersebut dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan melalui aneka bentuk olahan, salah satunya tepung talas yang dapat diolah menjadi beras analog yang merupakan salah satu cara untuk menambah nilai ekonomi produk pangan.

Talas merupakan bahan pangan yang cukup populer di Indonesia. Pengolahan umbi talas sebagai bahan pangan di Indonesia masih tergolong sederhana. Umumnya talas hanya dimanfaatkan sebatas umbi segarnya saja yang diolah dengan cara direbus, disayur, digoreng, dan dibuat keripik. Tepung talas mengandung gizi yang cukup tinggi dibandingkan umbi-umbian lainnya, yaitu: air 7,86 g, karbohidrat 84 g, protein 4,69 g, serat kasar 2,96 g, dan mengandung kadar pati 18,2 % serta kandungan gula yang cukup rendah sekitar 1,42 % (Rahmawati, 2012). Talas mengandung asam oksalat yang cukup tinggi dan dapat menyebabkan rasa gatal pada saat dikonsumsi. Cara untuk meminimalisir hal tersebut yaitu dengan cara perendaman dengan air hangat (40°C) selama 30 menit (Sidabutar, 2013).

Penelitian menggunakan tepung talas dalam produk makanan masih jarang dilakukan, oleh karena itu diperlukan upaya dalam pengembangan tepung talas untuk menjadi bahan baku makanan seperti beras analog. Tepung talas juga dapat menjadi salah satu alternatif pengganti tepung-tepungan dalam pembuatan kue, cookies, dan produk olahan lainnya

(Nurbaya, 2013). Namun tepung talas memiliki kelemahan pada kandungan protein yang rendah dan mempunyai tekstur yang halus sehingga pada saat pemberian air akan cepat menyerap air dan lengket sehingga perlu adanya substitusi tepung kacang hijau yang memiliki kandungan protein cukup tinggi yang dapat mengurangi kelengketan pada tepung talas dan akan mempermudah terbentuknya granul pada pembuatan beras analog (Dinarki, 2014).

Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropis. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber pangan yang berprotein nabati tinggi. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 22% dan merupakan sumber mineral yang penting, antara lain kalsium dan fosfor. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legume, setelah kedelai dan kacang tanah. Dengan potensinya ini kacang hijau dapat mengisi kekurangan protein pada umumnya, untuk perbaikan gizi (Sidabutar, 2013).

Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari tepung umbi-umbian dan sereal yang bentuk dan komposisi gizinya hampir mirip dengan beras. Beras analog berbahan dasar tepung talas diharapkan dapat menjadi sumber karbohidrat pengganti beras yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pengembangan produk pangan melalui aneka bentuk olahan merupakan salah satu cara untuk menambah nilai ekonomi produk pangan. Pengembangan tersebut dapat dilakukan dengan pengolahan dalam bentuk tepung yang dapat dijadikan makanan kudapan seperti yang dicampurkan

dalam pembuatan mie atau roti. Namun makanan kudapan yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak bisa mengubah pola konsumsi makanan pokok yaitu beras atau nasi (Lumba dkk, 2012).

Substitusi pada pembuatan beras analog tepung kacang hijau akan mempengaruhi warna yang dihasilkan. Beras analog dengan substitusi tepung kacang hijau memiliki warna tidak seperti beras pada umumnya, sedangkan asumsi masyarakat menilai bahwa beras yang dikonsumsi berwarna putih cerah, maka perlu dilakukan uji warna dan daya terima yang tujuannya untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk beras analog yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap warna dan daya terima beras analog dari tepung talas.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap warna dan daya terima beras analog dari tepung talas?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

### **1. Tujuan Umum Penelitian**

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap warna dan daya terima beras analog dari tepung talas.

### **2. Tujuan Khusus Penelitian**

- a. Untuk mengukur warna beras analog dari tepung talas yang disubstitusi tepung kacang hijau.

- b. Untuk mengukur daya terima beras analog dari tepung talas yang disubstitusi tepung kacang hijau.
- c. Untuk menganalisis substitusi tepung kacang hijau terhadap warna pada beras analog dari tepung talas.
- d. Untuk menganalisis substitusi tepung kacang hijau terhadap daya terima pada beras analog dari tepung talas.
- e. Menginternalisasi nilai keislaman.

#### **D. MANFAAT PENELITIAN**

##### **1. Bagi Mahasiswa**

Penelitian ini dapat digunakan untuk menerapkan ilmu dan teknologi pangan yang telah dipelajari dan juga dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam pemanfaatan bahan pangan lokal.

##### **2. Bagi Masyarakat/Industri pangan**

Penelitian ini dapat menambah informasi dan pengetahuan baru dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai sumber makanan pokok pengganti beras.

##### **3. Bagi Peneliti**

Sebagai sumber informasi ilmiah dan acuan untuk penelitian yang lebih lanjut dan lebih mendalam.

#### **E. RUANG LINGKUP**

Ruang lingkup pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap warna dan daya terima beras analog dari tepung talas.